

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

KOKEN MET RESTJES: MINIMUM WASTE, MAXIMAL TASTE

OMSCHRIJVING

Omschrijving

Beperk je afval en genereer meer winst! In deze opleiding maak je als chef kennis met de gastronomische opportuniteiten van de etensresten die normaal gezien zomaar weggegooid worden. Dat het verder gaat dan het groen van prei gebruiken voor de soep, spreekt voor zich. Van limonade tot gastronomisch gerecht: alles komt aan bod op een makkelijk toepasbare manier. Zo kan je achteraf aan de slag met de aangeleerde tools.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Horeca, restauranthouders, chefs, hulpkoks

Voorkennis

Je behaalde een erkend koksdiploma of bent reeds een aantal jaren actief als kok of hulpkok.

PROGRAMMA

Les 1: basis restverwerking

- dranken en limonades
- zuurkool / kimchi
- fermentatie van tomaten
- DEMO: Kefir en Kombucha
- ...

Les 2: evaluatie en toepassingen

- dark 'n stormy met homemade gemberbier
- gelakt buikspek / tempeh met gefermenteerde groenten
- sausen
- groentenoverschotten als werkmateriaal
- ketchup
- ...

DOCENT



Maxime Willems is de oprichter van PROEF Foodlab: een nieuw, innovatief foodconcept waar koks en foodies samenkomen om nieuwe projecten uit te testen. Maxime won in 2017 de Culinaire Innovator Award van Gault & Millau in de categorie 'Education'. Op het vlak van foodwaste werkt Maxime reeds enige tijd samen met Gert Demangeleer, chef van restaurant Hertog Jan ***.